...Il padrone di casa mi aveva avvertito che sarei stato spesso
disturbato dal rumore del trappeto, il frantoio che era sotto alle mie stanze;
ci si entrava dall'orto per una porticina di fianco agli scalini
che portavano in casa.
Avrebbe lavorato anche di notte, il trappeto, mi aveva detto.
Quando girava la vecchia mola di pietra, trascinata in fondo
da un asino bendato, la casa tremava, e un rombo continuo saliva dal pavimento.
Ma il raccolto delle olive quell'anno fu così scarso, che il trappeto macinò in tutto
per due o tre giorni, e poi rimase zitto e fermo come prima,
e le mie sere non furono più disturbate.

"Cristo si è fermato a Eboli" - Carlo Levi - Giulio Einaudi Editore

Comune di Ferrandina

La Maiatica

a cura di
Donato Mastrangelo

Patrovinio
Comune di Ferrandina

Ideazione, testi e progetto grafico:
Donato Mastrangelo

Fotografie:
Rocco Scattino

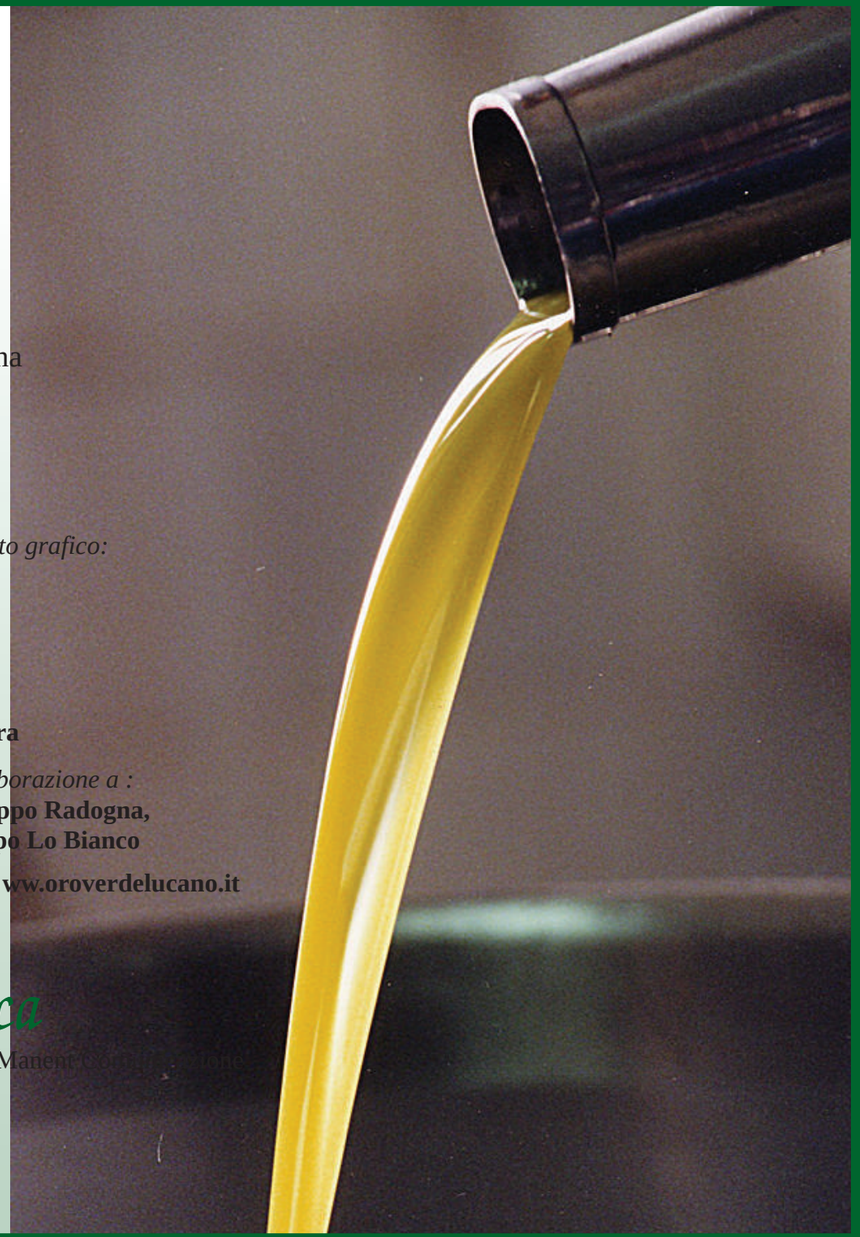
Stampa:
La Tipografica - Matera

E un grazie per la collaborazione a :
**Vincenzo Castoro, Filippo Radogna,
Luigi Palestina e Filippo Lo Bianco**

Foto Oroverde Lucano: **ww.oroverdelucano.it**

La Maiatica

è una iniziativa Scripta Manent



Ferrandina Città dell'Olio

L'Amministrazione comunale tra le sue linee programmatiche ha contemplato una incisiva azione a sostegno della tutela e della valorizzazione della filiera olivicola. "L'obiettivo è di mettere a sistema il rilevante patrimonio olivicolo di cui dispone l'agro ferrandinese, attraverso efficaci interventi a supporto delle aziende, utilizzando le opportunità della legislazione nazionale e comunitaria e favorendo le politiche finalizzate ad incentivare i processi per l'elaborazione e l'applicazione dei sistemi di rintracciabilità del prodotto, privilegiando qualità e sicurezza alimentare. Il Comune di Ferrandina, inoltre, attraverso la filiera olivicola-olearia, intende valorizzare il proprio territorio con un parco tematico che possa esaltare le cosiddette "Strade dell'Olio". Con la IX edizione del Premio Olivarum, il concorso regionale sulla qualità dell'olio d'oliva extravergine, Ferrandina si fregia del titolo di "Città dell'Olio". Il riconoscimento attribuitole dall'Associazione nazionale Città dell'Olio è la consacrazione della pregiata varietà maiatica nella elite dell'olivicoltura italiana e costituisce un ulteriore incentivo a mettere in campo risorse e progetti finalizzati a valorizzare il prodotto olivicolo ferrandinese.

Dott. Raffaele Ricchiuti
Sindaco di Ferrandina

Con oltre cinque milioni di piante di olivo, una produzione che mediamente supera i 100 mila quintali di olio all'anno, 30 mila ettari e 40 mila aziende tra specializzate e promiscue, l'olivicoltura lucana è un comparto produttivo in costante crescita che ha ancora notevoli potenzialità di sviluppo. Il premio "Olivarum", che annualmente elegge i migliori oli extravergini d'oliva della Basilicata, rappresenta un appuntamento significativo per il settore olivicolo lucano che occupa una parte di rilevo anche per l'agricoltura ferrandinese. L'impegno dell'Amministrazione comunale è di affiancare le azioni degli operatori e delle organizzazioni olivicole nelpercorso di valorizzazione e tutela del prodotto, secondo i dettami legislativi dei regolamenti comunitari, nazionali e regionali. E' opportuno puntare sulle specificità territoriali. Non è casuale che l'Unione Europea sostenga quegli interventi tesi a svolgere iol miglioramento dell'impatto ambientale che devono attuare operazioni collettive di mantenimento degli impianti ad elevato valore ambientale, sulla biodiversità e l'erosione del suolo, sull'attuazione nell'oleicoltura di buone pratiche agricole innestate su locali criteri adatti alle peculiarità territoriali.

Giuseppe Montefinese
Assessore al Commercio, Industria e Artigianato

Gli sforzi profusi per la valorizzazione e la tutela del comparto olivicolo ferrandinese, trovano rispondenza nella ospitalità che Ferrandina ha l'onore di concedere al prestigioso Premio Olivarum. Si tratta di un traguardo significativo per il nostro Comune che in concomitanza con questo evento riceve il non meno ambito riconoscimento di Città dell'Olio. L'Amministrazione comunale continuerà a proporsi come interlocutore dei produttori e delle associazioni del comparto olivicolo, puntando a rafforzare sui mercati l'immagine dell'olio e delle olive nere al forno Maiatica di Ferrandina. Il processo di valorizzazione della risorsa di cui dispone il nostro paese, necessita di un accurato sostegno a tutte le fasi della filiera, dalla coltivazione e raccolta delle olive, alla trasformazione in olio e olive da tavola fino alla commercializzazione diretta, con la vendita dei propri prodotti sui mercati italiani ed esteri. L'auspicio è che possano emergere sinergie sempre più proficue affinchè la Maitica di Ferrandina si attesti e consolidi nei segmenti di nicchia che le competono.

Rocco Zito
Assessore all'Agricoltura

La Maiatica

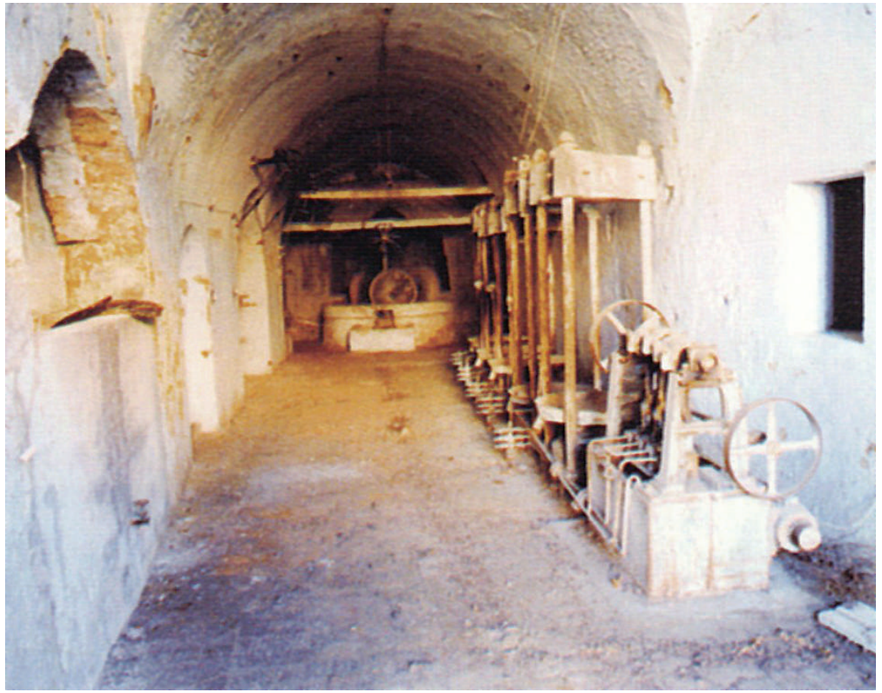
La maiatica, nota anche come maggiatica o pasola, è una pregiata cultivar d'olivo, a duplice attitudine (olio e mensa), coltivata in prevalenza Ferrandina, Aliano, San Mauro Forte, Salandra, Craco e Missanello. Il "cuore" della maiatica è l'agro ferrandinese, dove questa varietà occupa circa 2000 ettari di terreno in coltura specializzata. La maiatica assicura produzioni di olio di notevole pregio, con una elevata resa che in media si attesta sui 23 kg/q ma può raggiungere anche punte di 30 kg/q. La valorizzazione della maiatica, dalle eccelse caratteristiche organolettiche, stenta però a decollare. La sfida per produttori olivicoli più che sugli elevati livelli quantitativi passa attraverso l'imprescindibile requisito della qualità (una credenziale, questa, per raggiungere ambite "nicchie" di mercato sia in Italia che all'estero) e di una efficiente strategia produttiva in grado di promuovere il prodotto. L'eccessiva frammentazione e polverizzazione delle aziende olivicole è uno degli ostacoli per la valorizzazione della maiatica che invece ha bisogno di una effettiva concentrazione dell'offerta. Esistono altri fattori frenanti. In quest'area l'olivicoltura necessita dell'ottimizzazione delle tecniche colturali, di efficienti sistemi irrigui, dello svecchiamento e della meccanizzazione degli impianti, della formazione di figure professionali, come i potatori. "I giovani - affermano gli anziani olivicoltori - "non sanno neanche salire sull'albero d'ulivo". Non vanno trascurati altri aspetti come la difesa fito-sanitaria, dove l'intera progettazione di strategie di difesa deve poggiare sul monitoraggio dei principali patogeni, sulla elaborazione di soglie-danno tipiche delle zone di coltivazione e sull'intervento con mezzi agronomici, meccanici, microbiologici atti a non creare ambiente favorevole ai patogeni stessi. Per quanto concerne invece la raccolta, in vista del miglioramento della qualità del prodotto finale, è indispensabile portare in frantoio olive al giusto stadio di maturazione. Sulla trasformazione del prodotto è invece necessario prevenire fenomeni di ossidazione o fermentazione che vadano ad alterare la qualità delle olive. E' imprescindibile, inoltre, una efficace politica di marketing per commercializzare a prezzi remunerativi il prodotto finale. Nelle zone collinari, come quella ferrandinese, il miglioramento della redditività degli oliveti può concorrere in maniera rilevante ad evitare l'abbandono degli impianti ed a salvaguardare contestualmente il territorio. L'altro aspetto fondamentale è legato ale certificazioni di qualità in grado di attribuire valore aggiunto al prodotto e tutelare i consumatori.

Coltura e Cultura dell'Olivo

Gli antichi frantoi oleari costituiscono un singolare quanto prezioso elemento della civiltà rurale. Accanto all'obiettivo primario di collocare la maiatica in una posizione di competitività sui mercati, non vanno trascurati il recupero e la valorizzazione dei vecchi frantoi.

L'olio e le olive ferrandinesi, insomma, devono varcare i confini regionali anche attraverso un'efficace promozione del proprio territorio e quale veicolo migliore se non quello del paesaggio rurale e dei suggestivi frantoi oleari che appartengono ormai alla storia dell'olivicoltura ferrandinese?

E' opportuno, quindi, associare la coltura alla cultura dell'olivo, una tendenza che si sta scoprendo da qualche anno anche sul territorio lucano e che trova l'interesse delle istituzioni, sulla scia di quanto accade già in altre regioni che vantano una consolidata vocazione nell'olivicoltura. In Puglia, sono sorte le prime "strade dell'olio", lungo le quali si snodano interessanti itinerari caratterizzati dalla presenza di distese di ulivi, masserie, frantoi ed aziende preposte alla produzione di olio. A Trevi, in Umbria, è stato invece istituito il primo museo nazionale della civiltà dell'olivo, una sorta di contenitore che rievoca la storia, i paesaggi e la gastronomia legati alla produzione dell'olio. I centri della Toscana, della Puglia, dell'Umbria, della Liguria e di altre regioni in cui è coltivato l'olivo, pullulano, nel periodo della raccolta del frutto, di una serie innumerevole di manifestazioni ed iniziative tematiche sull'olio e le sue mille virtù: dai convegni, alle sagre, alle visite guidate ai frantoi e agli antichi "trappeti" che coinvolgono anche i bambini.



Il Frantoio Lo Bianco in via del Metano. Risale agli anni 1960-70 ed è stato in funzione fino all'immediato dopoguerra

La scheda della maiatica

La pianta della maiatica assume notevole sviluppo con branche a portamento pendulo. Le foglie, di forma lanceolata, sono medio-grandi e asimmetriche. Le infiorescenze, mediamente lunghe, presentano un numero di 16-18 fiori, con un aborto dell'ovario intorno al 20%. Le drupe sono ellissoidali-allungate, di pezzatura medio-grande che varia sensibilmente anche nella stessa pianta. A maturazione il frutto assume colorazione nerastra. Il nocciolo è medio, di forma ellissoidale, con superficie solcata. La cultivar è autosterile, produttiva e non molto esigente per ciò che riguarda il clima e il terreno. Le olive vengono utilizzate sia per l'estrazione dell'olio, con una resa elevata che può raggiungere il 30%, che per la preparazione di olive nere essiccate al forno. Le drupe si prestano anche per la preparazione di olive nere al naturale con il sistema greco e di olive cangianti, se trattate in salamoia con il sistema sivigliano. La polpa raggiunge l'85% in peso del frutto. La resistenza ai comuni parassiti vegetali non è elevata, come pure scarsa è nei confronti della mosca.

I frantoi e il cinema

I frantoi e il cinema. E' l'interessante connubio del film “Del perduto amore”, ambientato nella Basilicata fine anni Cinquanta, del quale è regista Michele Placido che veste nella pellicola anche i panni di un prete, don Gerardo.
Il film, girato ad Irsina e Ferrandina nel 1997, propone alcuni fotogrammi che riprendono gli uliveti di Irsina. Tra le *location* anche il frantoio Cantorio di Franco Potenza, situato in Via Olmi a Ferrandina, attraverso l'ambientazione del conferimento e della trasformazione delle olive.
"E' un film", affermò durante le riprese Placido, "impregnato di passione e sentimenti in cui emerge l'amore di Liliana per la sua gente e lo scontro ideologico tra un partito comunista marcatamente stalinista e una chiesa ancorata a posizioni bigotte". Sullo sfondo, la lotta di un'intera classe, quella dei braccianti agricoli, alla ricerca di un riscatto sociale che tardava ad arrivare. Protagonista del film, nel ruolo di Liliana Rossi, è Giovanna Mezzogiorno, figlia del compianto attore Vittorio.
Piero Pischedda, nipote di Placido, è invece Gerardo, un giovane seminarista quattordicenne che viene completamente affascinato da Liliana Rossi e dalle sue idee "rivoluzionarie".

Frantoio Cantorio - via Olmi

...nel frantoio di Ferrandina...

"Incontriamo Michele Placido nel frantoio di Ferrandina, tra muli che scalciano perché tormentati da Pietro Pischedda, l'attore quindicenne che nel film sarà Gerardo, il giovane seminarista che si appassionerà alle idee di Liliana. Attorno a noi, braccianti e donne vestite come negli anni Cinquanta".

Enrico Fierro da l'Unità del 15 ottobre 1997

Le olive nere al forno nei Presìdi Slow Food

Le rinomate olive nere al forno di Ferrandina, tra i principali prodotti tipici della Basilicata sono state inserite nei “Presidi Slow Food”, i progetti di promozione e salvaguardia delle produzioni tipiche portati avanti dalla “Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus” che riguardano circa 200 prodotti in tutta Italia. Il presidio “Oliveto informata di Ferrandina, sostenuto dal Gruppo di Azione Locale, Gal Le Macine (la responsabile del presidio è la dott.ssa Angela Ciliberti), è condiviso dai frantoi ferrandinesi Oroverde Lucano e Frantoio Giovanni Lacertosa di Rosanna Lacertosa e C. Si tratta di due significative realtà olearie tutte al femminile, recensite sulle principali riviste specializzate del settore e che partecipano agli appuntamenti più importanti dell'olivicoltura italiana. Il Presidio Slow Food è al lavoro per tutelare la produzione di olive infornate, che negli ultimi anni è diminuita. I produttori, quindi, dovranno attenersi ad un rigido disciplinare che prevede l'utilizzo delle olive maiatica. Le prime testimonianze delle olive nere al forno risalgono al 1700. Le olive destinate al trattamento sono di grandi dimensioni, polpose e di colore nero. Sono raccolte a completa maturità, quando raggiungono una giusta colorazione scura e vengono appassite per una settimana su ripiani di legno. Sono poi scottate in acqua bollente per pochi minuti, con lo scopo di deamarificare le olive, quindi vengono scolate, salate e aromatizzate con origano e finocchio selvatico. Dopo alcuni giorni di stagionatura sono avvizzite a temperatura moderata con due successive cotture in essiccatoi che con il tempo hanno sostituito i tradizionali forni a legna.

Lacertosa e Oroverde Lucano
due frantoi al femminile

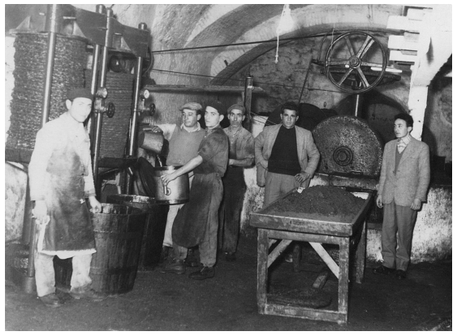
Giovanni Lacertosa è stato tra i primi produttori olivicoli a credere nelle potenzialità della maiatica. L'azienda fu fondata nel 1960. A Salandra, suo paese d'origine, Lacertosa aveva un appezzamento ed un frantoio. In seguito a Ferrandina, si occupò un oliveto di proprietà della moglie e rilevò il frantoio gestito dal Consorzio Agrario. Giovanni Lacertosa oltre alla produzione dell'olio, dedicò particolare attenzione alle olive nere al forno. Dopo la scomparsa di "don Giovanni" nel solco della tradizione di famiglia, l'attività continua con le figlie Rita, Rosa Maria, Antonia e Rosanna che gestiscono l'azienda fondata dal padre. "Mio padre - afferma la figlia Rita - era felice della nascita di noi donne ma si chiedeva chi avesse potuto proseguire in futuro le sorti dell'azienda e cercava di coinvolgerci in questa passione". Le sorelle Lacertosa, invece, hanno dimostrato particolare bravura nella gestione del patrimonio olivicolo ereditato dal padre. Il frantoio Lacertosa conta su una superficie totale di 80 ettari. Di questi 60 sono destinati alla coltura dell'olivo per un totale di 6.200 piante. "Abbiamo cercato di coniugare la tradizione con l'innovazione – continua Rita Lacertosa - disponendo di impianti a ciclo continuo, puntando sul marketing ed altre forme di promozione del prodotto. Il nostro è un mercato di nicchia rivolto alla Basilicata, alla Campania e al centro-nord Italia". Tra i riconoscimenti attribuiti al Frantoio Giovanni Lacertosa, vi è anche il Premio "Olivarum" il concorso regionale per il miglioramento della qualità dell'olio d'oliva extravergine lucano", conseguito nel 2000. Nella prima edizione la giuria di Olivarum assegnò un premio alla memoria di Giovanni Lacertosa, "per l'impegno profuso verso la conoscenza e la diffusione dell'olio delle colline del ferrandinese a livello regionale e nazionale".

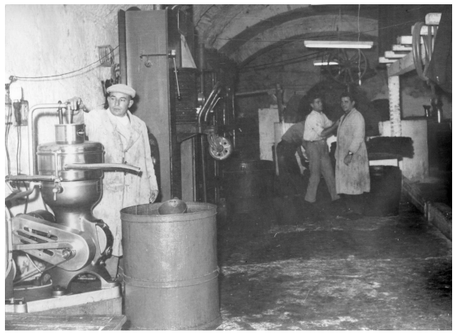
Oroverde Lucano è nato nel 2002 su iniziativa di un gruppo di giovani imprenditori locali. Situato nella Valle del Basento il frantoio si estende su una superficie di 5 mila metri quadrati, di cui 900 coperti. Disposizione funzionale ed arredi del frantoio rievocano i tratti salienti della civiltà contadina. I mobili in stile d'epoca, il focolare, il costume tipico ferrandinese che un tempo indossavano le donne, le giare in creta anticamente utilizzate per contenervi l'olio con i suggestivi murales di Angela Gilda Giuliano, Alessandra Montemurro e Felice Mastrangelo e la via dell'Olio caratterizzata dalle volte, che conduce al luogo dove avviene la fase di molitura delle olive. Oroverde Lucano utilizza un impianto d'estrazione dotato di sistema sinolea che consente la produzione, oltre che di un olio extravergine di altà qualità, anche dell'olio fiore, di qualità eccellente, ottenuto dalla prima spremitura a freddo. Il sistema di estrazione è riconosciuto con la certificazione antifrode.

A sinistra: la selezione delle olive nere al forno nel frantoio Lacertosa. A destra il frantoio Oroverde Lucano

Frantoio Grillo, un secolo di storia

Un secolo di storia. Il frantoio Grillo affonda le sue radici nel lontano 1908. Fu fondato da Francesco Grillo ma si presume fosse in attività negli ultimi anni dell'Ottocento. Nel corso degli anni, poi, il testimone passò ai figli Antonio e Giuseppe e, successivamente, ai cugini Francesco, conosciuti come "Ciccill" e "Cicciluzzo". Attualmente l'attività è gestita dai cugini Giuseppe, Antonio e Fedele Grillo, pro-nipoti del fondatore del frantoio. "Prima dell'avvento dell'elettricità – dichiara Fedele Grillo – la lavorazione delle olive veniva effettuata con le macine, con l'ausilio dei muli. Il metodo di trasformazione attuale viene sempre eseguito con la tecnica di pressatura, secondo il sistema tradizionale ma con i supporti dell'innovazione tecnologica". Tra le curiosità la fornitura dell'olio prodotto dal frantoio Grillo ai monaci dell'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore nel senese. "A fine anni Ottanta – dice Fedele Grillo – il nostro concittadino don Vito Lofiego, membro della congregazione benedettina – ci richiese il nostro olio in quanto le forti gelate avevano compromesso la stagione olivicola in quell'area della Toscana. Il nostro prodotto fu particolarmente apprezzato e per alcuni anni provvedemmo alla fornitura di diverse decine di quintali di olio".





I frantoi

A sinistra l'Oleificio Cooperativo della Riforma Fondiaria "Obelanum" Via Mazzini

A destra il frantoio Tarella Giuseppe Strada Provinciale per Salandra

Ferrandina: *cenni storici, tradizioni, gastronomia*

Le origini di Ferrandina, come rileva lo storico Padre Carlo Palestina, risalgono all'VIII secolo a.C., epoca dei primi insediamenti Enotri. Verso il VII-VIII secolo all'insediamento viene dato il nome di *Obelanum* o *Oblano* (ripiano alto). Ferrandina con le verdeggianti distese di ulivi domina la Valle del Basento, dove è situata l'area industriale è uno dei paesi più eleganti della regione. Risente, infatti, di una chiara eco dei palazzi napoletani e dei grandi impianti religiosi. Di particolare pregio è la Collegiata di Santa Maria della Croce (dove la leggenda narra sia custodita una reliquia del Sacro Legno della Croce di Gesù). Notevoli sono anche il complesso conventuale di San Domenico del sec. XVII, con la cupola maiolicata ed il convento di Santa Chiara (sec. XVII). All'interno della chiesa si conserva un pregevole altare in legno intagliato, policromato e dorato in stile barocco, opera di Antonio Paradiso e Vincenzo De Rosatis. Il convento di San Francesco, fondato nel 1614 è oggetto di significativi lavori di restauro. La chiesa rurale della Madonna dei Mali conserva all'interno un interessante ciclo di affreschi attribuiti a Pietro Antonio Ferro. Dello stesso autore sarebbero gli affreschi situati nella cappella di Santa Maria della Consolazione. La chiesa del Purgatorio (XVI sec.) presenta una pregevole cantoria lignea. Il centro storico del paese è caratterizzato per la presenza delle suggestive case a schiera. A pochi chilometri dall'abitato è possibile osservare i ruderi del castello di Uggiano. Il fortilizio risale all'VIII secolo dopo Cristo. Uggiano raggiunse il massimo splendore con gli Angioini nel 1350. Gli abitanti diedero quindi vita al nuovo insediamento, Ferrandina. Tra gli eventi religiosi figura quello relativo ai riti della Settimana Santa. Nella Processione dei sacri Misteri vengono rievocati i momenti salienti della Passione di Cristo. Patrona: Santa Maria della Croce (seconda domenica di maggio). Patrono: San Rocco (16 agosto). Ferrandina ha dato i natali a Domenico Ridola, stimato medico e noto archeologo. Tra gli uomini illustri si annoverano anche il fisico Filippo Cassola, il docente di medicina veterinaria Nicola Buonsanti Lanzillotti, i patrioti Giuseppe e Francesco Venita, l'avvocato Carmine Siviglia, il poeta Domenico Bellocchio. Il paese ebbe lustro per l'artigianato delle ceramiche e dei panni in lana e cotone. La "felandina", che tessevano e filavano le donne, per la sua qualità era molto apprezzata nel Regno di Napoli, tanto da essere ritenuto, come si evince da un documento murattiano tessuto *"primate"*. La cucina ferrandinese si caratterizza per cibi semplici e genuini. Un posto di rilievo, nelle ricette locali, riveste la pasta fatta in casa. Da non trascurare le verdure e i piatti preparati con le carni di agnello e capretto. Il dolce tipico è il "sospiro". Punto di forza della gastronomia è l'olio extravergine di oliva che conferisce maggiore specificità alle pietanze. Si ottiene dalla cultivar "Maiatica di Ferrandina", rinomata anche per il consumo diretto delle olive al forno.

Un frantoio del IV secolo a.C.

"E' una scoperta di particolare interesse storico ed archeologico". Il dott. Piero De Siena, direttore del Museo Archeologico di Metaponto, non ha dubbi. In località Sant'Antonio Abate, locale rurale, situata all'ingresso principale di Ferrandina, è stato infatti rinvenuto un frantoio che risale al IV secolo A.c. "Ciò che è venuto alla luce sul pendio meridionale di Ferrandina—afferma De Siena - è una delle più antiche testimonianze di frantoi in Basilicata, inserite all'interno di un contesto rurale. Sono state così trovate le due basi per le presse e le cabalette per il deflusso dei residui dell'olio e la cella olearia

nella quale veniva conferito il prodotto. Presumibilmente il frantoio si avvaleva di pali ed argani per il funzionamento delle presse. La scoperta è stata effettuata nel corso di alcuni lavoro eseguiti lungo la condotta Agri - Salandra da Acquedotto Lucano. Dal punto di vista archeologico - conclude De Siena - si tratta di una delle poche strutture di impianti di età greca e lucana. Sotto il profilo storico il frantoio testimonia nell'area, già nel IV secolo A.c. la presenza della monocultura olearia"

Nelle due foto il frantoio del IV secolo a.C. scoperto in località Sant'Antonio Abate

La Maiatica